



Helyi termékek a poszt-COVID vendéglátásban?

A rövid értékláncok szerepe a válság utáni gasztronómiában

Szerzők: Csapody Bence, Dr. Ásványi Katalin, Dr. Jászberényi Melinda

2020. november 5.

Agenda

- Kifejezések és trendek a fenntartható vendéglátásban
- A vendéglátási ökoszisztéma & fenntarthatóság
- A fenntarthatósági pillérek & helyi alapanyagok
- Kritikák a helyi élelmiszerbeszerzéssel kapcsolatban
- A koronavírus hatása: új trendek

A helyi alapanyagbeszerzés és a „lassú étkezés” a fenntartható gasztronómia legmeghatározóbb trendjei.

Null kilométeres ételek **(Zero kilometer food)**

A null kilométeres alapanyagbeszerzés koncepciója a helyben előállított, eladott és elfogyasztott élelmiszerek szerepét hangsúlyozza; az olyan termékekre vonatkozik, amelyek jelentős szállítási folyamat nélkül jutnak a termelőktől a fogyasztókhoz. Elsősorban a kisebb mennyiségekben termelt élelmiszerekre (gyümölcsökre, zöldségekre, tejtermékekre, húsfélékre) vonatkozik, amelyek nem kerülnek be a hosszú (multinacionális) értékláncokba. (Forrás: saját meghatározás)

Termelőtől a fogyasztóig **(Farm-to-table concept)**

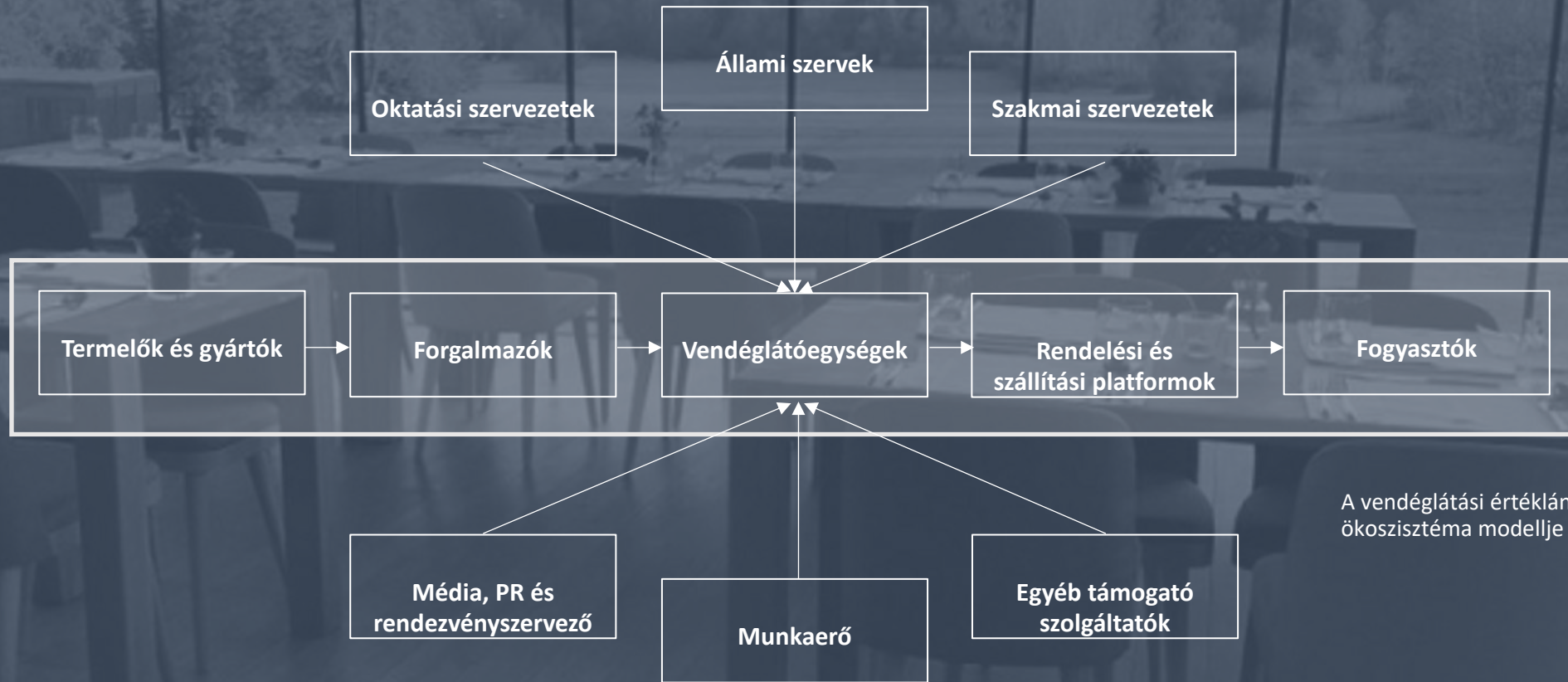
A „termelőtől a fogyasztóig” stratégia a zöld megállapodás középpontjában áll. Átfogó módon foglalkozik a fenntartható élelmiszerrendszerek kihívásaival, felismerve az egészséges emberek, az egészséges társadalmak és az egészséges bolygó közötti elválaszthatatlan kapcsolatokat. (Forrás: Európai Bizottság, 2020)

“Lassú étkezés” mozgalom **(Slow food movement)**

A mozgalmat eredetileg Carlo Petrini és egy aktivista csoport alapította Olaszországban az 1980-as években a regionális hagyományok, a jó ételek, a gasztronómiai öröm és a lassú életvitel védelme érdekében. (Forrás: Slowfood.org.uk)

“Míg a slow food mozgalom a lassúság értékét hirdeti a gyorsasággal szemben, addig a zero kilometer food elképzelése a közelség szerepét hangsúlyozza a távolsággal szemben.” (Leone, 2016)

A fenntartható működés csak az összes érintett bevonásával valósulhat meg.



A vendéglátási értéklánc és a vendéglátási ökoszisztéma modellje (Forrás: saját szerkesztés)

ÉTTEREMTULAJDONOSOK

Motivált-e és/vagy képes-e?

VÁLASZTÉK, ÉTLAP

Valóban fenntartható a választék?

VENDÉGKÖR

Hajlandóak-e a választásra?

A helyi alapanyagbeszerzés a fenntarthatóság mindhárom pillérére pozitív hatást gyakorol.

A helyi alapanyagbeszerzés hatása a fenntarthatóság 3 pillérére

Környezet	Gazdaság	Társadalom
• A helyi fajták választása kedvez a biodiverzitásnak. • A termelők és a fogyasztók közötti rövidebb távolság kevesebb szén-dioxid-kibocsátással és kevesebb hulladékkal jár. • A helyi termelés nagyobb elszámoltathatóságot, transzparenciát is jelent – a termelők így nagyobb valószínűséggel vesznek részt a környezettudatos gyakorlatokban.	• Helyi élelmiszerek beszerzésével az ország, régió gazdaságát támogathatjuk, ezzel munkát és megélhetést biztosítva a helyi termelőknek és családjaiknak. • A helyi eredetű élelmiszerek jobban ellenállnak az ellátási lánc megszakításainak.	• A helyi alapanyagok beszerzésével a gazdaság helyi szereplőit támogatjuk, munkát és megélhetést biztosítva nekik. • A helyi fogyasztás pozitív hatással bír a helyi közösségeken belüli kapcsolatokra, erősíti a közösségeken belüli együttműködőképességet és hűséget.

A fenntartható üzemelés meghatározó tényezője a helyi és szezonális alapanyagok használata.

**80 százalékban helyi
alapanyagok**

Irreális célkitűzés lenne az importált alapanyagok teljeskörű kiszorítása, a „80-20 szabály” alkalmazását tekintik ideálisnak a szakértők a helyi termékek javára. (Forrás: Kooy, 2013)

**A vendéglátós
szakemberek hozzáállása
meghatározó, ez alapján
három csoportba
sorolhatók**

Ugyanakkor egy szakemberek körében végzett kutatásokból láthatjuk, hogy hozzáállásukat tekintve a vendéglátással foglalkozók három kategóriába különíthetők el e tekintetben:

- szkeptikusok,
- gyakorlatias vállalkozók, valamint
- rajongók.

(Forrás: Armesto-López – Gómez-Martín – Cors-Iglesias, 2020)

**Öt alapanyag szükséges
egy fenntartható
étteremhez**

Szakirodalmak alapján az öt „hozávaló” szükséges a fenntartható ételkészítéshez és étteremüzemeltetéshez. Ezek a kultúra, az egészség, a természet, a minőség, valamint a profit kritériumaihoz kapcsolódnak. A kultúra kritériumán belül a szezonális és helyi alapanyaghasználat kiemelten szerepel. (Forrás: Kooy, 2013)

Magyar és nemzetközi kezdeményezések mutathatnak példát az értéklánc szereplőinek.

Termelő Kereső

Nemrégiben jelentették be, hogy az Agrárminisztérium és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) egy hirdetési felületet hoz létre, hogy összekössék a helyi termelőket és potenciális vásárlóikat. A kezdeményezés célja, hogy bővüljenek a nehéz helyzetbe került magyar termelők értékesítési lehetőségei.

Girona Excel-lent

Ezenkívül találhatunk példaértékű, regionális szinten létrejött besorolási rendszerek is. A spanyol Girona régió esetében a „Girona Excel-lent” egy élelmiszeripari minőségi „címke”, amely azzal a céllal született meg, hogy ösztönözze és terjessze a tartomány magas minőségű agrár- élelmiszeripari termékeit.

Gyűjtőoldal a holland vendéglátóhelyekről

A HoReCa-szektorért felelős holland szakmai szövetség (Koninklijke Horeca Nederland) az egyik elöljáró a fenntartható működésre való átállás támogatása téren. Tevékenysége közt szerepel egy fenntartható vendéglátókat összegyűjtő weboldal (www.duurzamereten.nl) üzemeltetése, amelyre történő regisztrációra ösztönzik a hoteleket és vendéglátóegységeket.

Piackereső platform

A francia alapítású „La Ruche qui dit oui!” platform célja a tudatos fogyasztók és minőségi termelők összekötése. Jelenleg 1500 termelői piaccal van jelen Európa hét országában. A platformon lehetőség van organikusan szerveződő termelői piacokhoz csatlakozásra, mind fogyasztók, mind termelők részéről.

Számos kritika fogalmazódott meg a helyi alapanyagokra épülő működési koncepciókkal szemben.

A helyi termelés a világ jelentős részén nem tudja kielégíteni a helyi keresletet.

Tanulmányok szerint a 100 kilométeres átmérőn belülről származó terményekkel a világ lakosságának kevesebb mint harmadának (11-28 százalékának) az igényeit lehet kielégíteni.

Jelentős csökkenés a termelési hatékonyság tekintetében

Jelentős csökkenést jelentene a termelési hatékonyság tekintetében, amennyiben a termelés olyan területekre kerülne áthelyezésre, amelyek korlátozottan alkalmasak arra.

A kizárólag helyi termelésre építő ellátási láncok rendkívül sebezhetők.

A nagymértékben vagy kizárólag a helyi termelésre épülő ellátási láncok rendkívül sebezhetőnek mondhatók a környezeti katasztrófák veszélye miatt.

A nélkülözhetetlen tápanyagokhoz való hozzáférés nem biztosított.

A tápanyagok megfelelő mennyiségben történő biztosítása a világ jelentős részén nem lehetséges éven át importált élelmiszerek nélkül.

A legfrissebb nemzetközi trendek a helyi termékek és kisvállalkozások felé fordulást mutatják.

**Európai Bizottság:
A termelőtől a fogyasztóig
stratégia
(2020)**

„Élelmiszerrendszereink fenntarthatóságának megerősítése hozzájárulhat a vállalkozások és a termékek hírnevének további erősítéséhez, részvényesi értéket teremthet, javíthatja a munkakörülményeket, vonzhatja a munkavállalókat és a befektetőket, versenyelőnyt, termelékenységnövekedést és alacsonyabb költségeket eredményezhet a vállalatok számára.”
(Forrás: Európai Bizottság, 2020. május)

**A fogyasztók az első
hullám után is a "helyit" és
a „kicsit” keresik
(GlobalData, 2020. július)**

Egy 2020. júliusában készült kutatás szerint az Egyesült Királyság lakosságának 52 százaléka mondta, hogy a koronavírus okozta pandémia következtében a élelmiszerek vásárlásánál a helyi termékek felé fordultak inkább. Továbbá, a válaszokból az is kiderült, hogy a lakosság 35 százalékának fontosabb volt a helyi kisvállalkozások támogatása mint a vírusválságot megelőzően. (Forrás: GlobalData, 2020)

**Rövid és középtávon
tovább nőhet a helyi
termékek iránti kereslet
(Hobbs, 2020)**

A COVID-19 járvány megrendítette a fogyasztók bizalmát az ellátási rendszerek biztonsága és megbízhatósága iránt. Szakértők valószínűsítik, hogy a „helyi élelmiszer” mozgalom iránti érdeklődés növekedni fog, legalábbis a COVID-19 utáni rövid és középtávon. Az élelmezésbiztonság és a helyi vállalkozások támogatásának vágya meghatározóbb tényezővé válhat ezután. (Forrás: Hobbs, 2020)



Köszönöm megtisztelő figyelmüket!

Amennyiben további kérdéseik lennének, kérem, keressenek a
bence.csapody@stud.uni-corvinus.hu e-mail címen!